

Salade de chou

Ingrédients

- 5 tasses de chou en gros morceaux
- 1 carotte épluchée

Sauce

- ½ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de vinaigre
- 2 c. à soupe de sucre
- ½ c. à thé de sauce anglaise (Ex. : Worcestershire)
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre

Instructions

1. Hacher le chou et la carotte dans le Rapido-chef en plusieurs fois.
2. Placer les légumes hachés dans un bol.
3. Dans le Mélangeur-rapide mettre tous les ingrédients de la sauce et bien mélanger.
4. Ajouter la vinaigrette aux légumes et mettre au réfrigérateur 30 minutes.